

Bettina Matthaei gibt dem Wein die richtige Würze

# Aus Liebe zum Tafeln

Den beerigen Duft eines Shiraz oder die grüne Frische des Riesling – in ihren Weingewürzen hat die Hamburgerin Bettina Matthaei die Aromen klassischer Rebsorten eingefangen.



VON REGINE LEY

Im Restaurant können wir den Kellner nach einem passenden Wein fragen. Oder der Empfehlung eines fachkundigen Sommeliers vertrauen. An der eigenen Tafel sind selbst Weinliebhaber gelegentlich ratlos: Öffnen wir zur Ente eine Flasche vom spanischen Rioja oder trinken wir lieber ein Glas vom südafrikanischen Syrah dazu? Oder doch eher einen Weißwein?

Das können wir uns jetzt schenken und einfach das Menü für die nächste Tafelrunde auf den Lieblingswein abstimmen: Die Kochbuchautorin und Gewürzliebhaberin Bettina Matthaei hat für den Hamburger Weinhändler Gerd Rindchen mit feiner Nase und sicherem Geschmack harmonische Gewürzmischungen zu den klassischen Rebsorten komponiert – drei Weiß- und drei Rotweingewürze, passend zu Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Tempranillo und Shiraz.

Vor fünf Jahren hat die zierliche 60-Jährige ihre Leidenschaft für Gewürze zur Profession gemacht und gemeinsam mit Tochter Katharina Köster den Online-Versand „1001 Gewürze“ gegründet. Zu Hause in der eigenen Küche, wo Hunderte

von Einzel-Gewürzen in kleinen Schraubgläsern stehen, entwirft sie ihre besonderen Kompositionen, mixt, mischt und verändert die Zusammensetzungen, bis eine Mischung das Aroma verströmt, das sie in ihrer Vorstellung bereits in der Nase hatte. Mehr als 100 Gewürzmischungen sind so entstanden, vom Couscous-Gewürz über zahlreiche Currys bis zum „Hot Chocolate Dream“ – gänzlich ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe.

Gerd Rindchen musste vor rund anderthalb Jahren daher nicht zweimal fragen, ob sie es sich zutraue, spezielle Weingewürze für ihn zu entwickeln: „Katharina und ich haben uns von seiner Idee sofort mitreißen lassen.“ Zwei Monate lang tauchte Bettina Matthaei in ihrer Küche ab, las sich Kenntnisse an über den Charakter der einzelnen Rebsorten und versuchte, für die typischen Aromen eines Weins Entsprechungen in der Gewürzwelt zu finden. „Ich habe nach Parallelen gesucht: Wie kann ich welches Aroma zitieren?“

Für die holzigen und erdigen Barrique-Noten eines Weins wählte sie als Pendant das warme und süße Aroma von Zimt und herbem Sumach; dem Anklang von Leder setzte sie Vanille entgegen; Röst- und Toastaromen nahm sie wieder auf mit Zimtblüte oder Akaziensamen (Wattle Seed), die wie geröstete Haselnüsse duften. Die frischen Zitrusnoten im Riesling zitierte sie mit Kardamom und Orangenschalen.

Zwei bis drei Mischungen pro Rebsorte kamen in die engere Wahl, und dann wurde – ganz praxisnah – probegekocht, gewürzt und in großer Runde gekostet, natürlich in Kombination mit den jeweils entsprechenden Weinen. „Da zeigte sich dann auch schon mal, dass eine von mir favorisierte Variante im Praxistest durchfiel und eine andere ihre Aromen ganz wunderbar harmonisch entfaltete,“ erzählt Bettina Matthaei.

Gerd Rindchen war begeistert – und „verblüfft, wie nahe die Gewürze am Wein sind.“ Sechs Mischungen von „Rindchen's Weingewürzen“ gibt es, gerade ist ein siebtes, Tempranillo, hinzugekommen. Zu jedem einzelnen Weingewürz gibt es einen Flyer mit jeweils drei darauf abgestimmten Rezepten, die Bettina Matthaei in ihrer kreativen Küche kreiert hat. Drei weitere Weingewürze

sind bereits entwickelt und kommen 2009 in den Handel: Grüner Veltliner, Viognier, Pinot Noir.

Das erleichtert die Planung der nächsten Tafelrunde: Erstmals einen leckeren Rebensaft auswählen, zum Beispiel einen fruchtig-samtigen Shiraz, die Ente mit dem passenden Weingewürz marinieren – das Mahl und die sich anschließenden Lobeshymnen der Gäste stillschweigend genießen!



Für besondere Tafelfreuden hat Bettina Matthaei passende Weingewürze entwickelt – damit die Aromen von Speis und Trank optimal harmonieren.

Fotos: Ulf-Kersten Neelsen, Faber & Partner



Eingefangen im Glas: die beerigen Aromen eines Merlot. Im dazu passenden Gewürz unterstreichen säuerlich herber Sumach, süßer Zimt, Rosmarin und frischer Koriander die Fruchtnoten.

## Walnuss-Balsamico-Paste

### Zutaten

800 g rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 3 Schalotten, 1-2 rote Chilischoten, 4 Stück Zwieback, 125 g Walnusskerne, 3 EL Aceto Balsamico, schwarzer Pfeffer, 3 TL Merlot-Gewürz, 2 EL Olivenöl, 1/2 Bund glatte Petersilie

### Zubereitung

Paprika vierteln, entkernen, mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei 220 Grad im Ofen grillen, bis die Paprika Blasen wirft. Auskühlen lassen, Haut abziehen. Knoblauch und Schalotten schälen, würfeln, Chili entkernen, fein

würfeln. Mit dem Zwieback und den Nüssen im Mixer zerkleinern, Paprika dazu, weiter pürieren und dabei das Öl untermischen, bis eine sämige Paste entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Merlot-Gewürz und dem Aceto Balsamico würzen, 3 Stunden kalt stellen. Mit Petersilie garnieren, Fladenbrot dazu reichen.

## Zur Person

**Bettina Matthaei**, Mitglied im Food Editors Club, entwickelte ihre Leidenschaft für Gewürze übers Kochen. Entwarf bei knappem Budget bereits als Studentin auf dem Zweiplatten-Kocher mehrgängige Menus und peppte als Mutter von zwei Kindern einfache Kost mit besonderen Aromen auf.

Als **Grafikdesignerin** erfand und produzierte sie die Knetmännchen „Plonsters“ für die Sesamstraße, entwickelte außerdem Drehbücher fürs Kinderfernsehen. Aus der Freude am Kochen entstanden im Gräfe & Unzer Verlag (GU) ab 2003 die ersten

**Kochbücher**: „Rezepte unter 1,50 Euro“ und „Würzen“, das 2005 mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) ausgezeichnet wurde. Für „Mezze – ein Genuss“, gab es 2006 die Goldmedaille der GAD.

**Den Online-Versand** www.1001gewuerze.com gründete sie mit Tochter Katharina Köster. Mittlerweile hat Bettina Matthaei Gewürze für Sterneköchin Cornelia Poletto entwickelt und führt regelmäßig die Gäste des Kreuzfahrtschiffes „MS Europa“ in ihren Gewürzseminaren in die Geheimnisse einer aromatischen Küche ein.